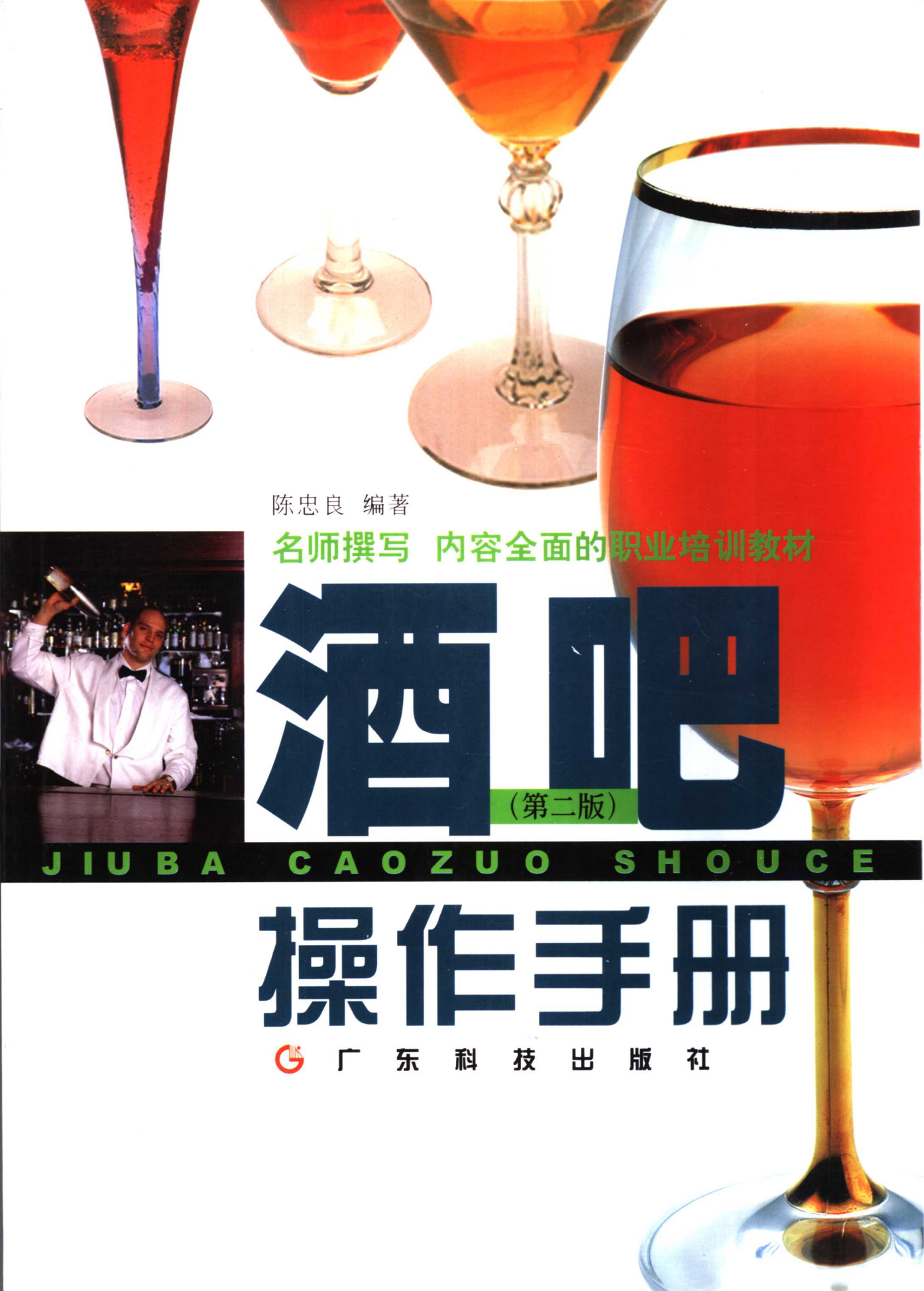




陈忠良 编著

名师撰写 内容全面的职业培训教材

酒吧

(第二版)

JIUBA CAOZUO SHOUCE

操作手册

 广东科技出版社

酒吧操作手册

陈忠良 编著



广东科技出版社

· 广 州 ·

本书原著作者为陈忠良, 经授权由广东科技出版社在
中国大陆地区出版发行。

广东省版权局著作权合同登记

图字: 19-2002-025 号

图书在版编目 (CIP) 数据

酒吧操作手册/陈忠良编著. —2 版. —广州: 广东
科技出版社, 2003.8 (2006.2 重印)

ISBN 7-5359-3385-8

I. 酒… II. 陈… III. ①水果-雕刻-手册②饮
料-食品加工-手册③鸡尾酒-调制-手册
IV. ①TS972.114-62②TS27-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 024283 号

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮码: 510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

http: //www. gdstp. com. cn

经 销: 广东新华发行集团

排 版: 广东科电有限公司

印 刷: 广东省肇庆市新华印刷有限公司

(广东省肇庆市星湖大道 邮码: 526060)

规 格: 787mm×1 092mm 1/16 印张 18.5 插页 6 字数 380 千

版 次: 2006 年 2 月第 2 版第 4 次印刷

印 数: 11 001~13 000 册

定 价: 42.00 元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

酒吧操作手册

广州西餐协会会长
卢鸿炳
二〇〇二年七月

序 一

餐饮业随着世界经济的演变，一直在提升与改进，成为生活饮食首要的事项。同业之间剧烈的竞争，产品品质的优越是关键。要提高产品品质最快的方法，就是通过教育的途径，培养年轻一代的专业技能，使他们的技术达到一流的水准。本书的作者陈忠良先生用心地跑遍全国，收集各样相关的资料，费尽数年的时间，编成了这一本《酒吧操作手册》。本书内容涵盖酒精与无酒精饮料、各种水果切雕及冰品制作，并有器皿的专有名词供参考，内容丰富、观念新颖，教者与学习者均能易懂，适合作高职学生学习范本。

该书对于从事餐饮业者或教学，提升酒吧的品质与水准，均有相当助益及贡献。本人在国内外阅读过多种相关书籍，此书是当今最实用的，特致数言以推荐。此序。

并致申贺。

台北市调酒协会总干事

陈顺治谨序

2001年8月15日于草屯

序 二

中国大陆自 80 年代改革开放以来，各项建设都在快速的向前迈进当中，包括了经济、文化教育、科技、交通……等等。而人均所得也在不断提升，整个的发展是一片欣欣向荣朝气蓬勃。尤其是大陆沿海地区及大部分的城市都已建设成现代化，而在这进步的同时，人们对于生活品质的要求也相对的提升。诸如生活当中的食、衣、住、行、娱乐、休闲等等，特别是在饮食上的要求，除了色、香、味以外，更讲求其美与卫生。陈忠良先生为了达到提升饮食文化品味的目的，将其 30 多年所累积的经验及收集世界各国的资料，费时数月编辑成这本酒吧操作实务。本书内容包含了水果切雕、果汁调制、红茶调理、咖啡冲泡、水果花茶及鸡尾酒、冰沙等的制作方法。内容丰富详细，深入浅出，而且理论与实务相结合。非常适合做高级技校学生及有志从事观光餐饮业人员作为工具书。

本人以老朋友的身份，在此向读者朋友推荐此书。本书乃目前市面上最完整的酒吧工具书，值得用心阅读。最后也在此祝贺忠良兄之大作完成，也感谢他对酒吧文化水平提升所做的贡献。

深圳市大普（洋酒）实业有限公司

董事长 **鍾茂棟**

2002 年 6 月 30 日

序 三

人类迈入 21 世纪，随着中国加入 WTO；北京申奥成功；旅游酒店、餐饮业将得到前所未有的大发展。时下，西餐厅、酒吧、咖啡厅的蓬勃兴起，在酒吧经营管理上已趋向高技术，高品质的要求。

本书作者为台湾名师陈忠良先生，作者结集 30 多年实务工作经验之精华，全书按国际标准的酒吧实操、技艺作业等程序编写，引导读者进入专业领域，对从事酒吧操作管理人员统一其操作专业知识与技能有一定的指导作用。通过此书的学习更能充实酒吧从业者的临场经验，全面提高他们的管理素质。

《酒吧操作手册》一书是一套完整培训酒吧管理人员的辅助教材，对酒吧初学者能减少摸索时间且短期即可上手。今特推荐给同行及国内、外业界，商技校及培训业，并祝贺新书出版。

中国广州西餐协会



副会长兼秘书长：沈应旋（峪安）

编者简介



陈忠良先生

台湾《联合报》、《中华日报》、《时报周刊》、《联合晚报》、《食客杂志》、《美食世界杂志》餐饮专栏作家。

台湾金世界西餐厅、巨星西餐厅、时代大饭店、庆泰大饭店、华泰大饭店、国际机场旅馆专业冷饮师。

台湾中坜华尔街西餐厅吧台顾问、台北可丽西餐厅吧台顾问。

台湾唐代文化“感性生活丛书”系列作者、云集茶亭泡沫红茶系列讲师。

1990/07/30 参加台湾台视“强棒出击”果汁调制示范，节目中接受主持人巴戈、王瑞玲访问。

1990/11/05 参加台湾中视“我爱早晨”水果雕单元，节目中接受主持人崔丽心访问。

1990/05/03 台湾桃园大园乡农会家政班果雕研习班讲师。

1990/10/31 台湾树林镇农会家政班果雕研习班讲师。

1990/10/05 参加台湾中广消费情报“阖家欢”节目泡沫红茶单元，接受主持人杜秀琴小姐专访。

1991/06/03 台湾桃园县劳工妇女水果切雕艺术研习班讲师。

1992/01/29 参加台湾中广消费情报“阖家欢”节目水果切雕单元，接受主持人杜秀琴小姐专访。

1992/03/01 台湾桃园县芦竹乡青年水果切雕示范讲习。

1992/04/01 成立台湾陈忠良冷饮调制工作室。

1992/05/02 台湾台北县永和分局水果切雕研习班讲师。

1992/05/09 台湾台北县中和中学“联课活动”水果雕、果汁调制示范讲师。

1992/08/24 参加台湾中视“青春快递”节目，教影星刘德华简易果雕拼盘。

1993/05/15 台湾台北县中和中学“联课活动”咖啡、果汁调制示范讲师。

1993/08/29 台湾中视“青春快递”节目中教千叶美加、杜德伟、巫

启贤果雕并接受名主持人李秀媛、曾国城访问。

1993/09/13 湖南长沙港岛夜总会吧台培训讲师。

1993/10/23 深圳中国画廊西餐厅吧台培训讲师。

1993/11/23 上海百乐门夜总会吧台培训讲师。

1994/05/06 台湾台北县中和水果雕研习班讲师。

1995/01/02 广西桂林新新娱乐中心餐饮部吧台培训讲师。

1995/06/12 骏业家政职训中心吧台训练师。

1996/08/22 台北县土城咖啡、果茶研习班讲师。

1997/07/23 参加花莲警广“今夜不设防”节目花草茶、果粒茶单元接受主持人金豪先生专访及现场表演。

1998/02/28 参加台北飞碟电台“说说唱唱”节目卤味制作单元接受名主持人陈鸿专访。

1998/04/22 任台湾北区高中职第六届联合调酒比赛评审。

2000/03/02 台湾桃园县政府“劳工学苑——蔬果摆切艺术班”讲师。

2000/03/09 任台湾中坜启英工家餐饮科教师。

2000/04/14 任台湾 88 学年度北区高中职第七届餐饮观光科联合调酒比赛评审。

2000/04/26 台湾苗栗县农会“吧台经营”管理班讲师。

2000/12/13 任台湾铭传大学调酒社第九届铭传杯调酒比赛评审。

2001/01/06 任台湾台北县私立豫章工商 89 学年度餐饮科调酒比赛评审。

2001/09/01 任台湾桃园县私立成功工商餐饮科教师。

2001/02/12 荣任台湾台北市调酒协会第八届理事。

感谢下列厂商协助本书顺利完成

博冠咖啡食品公司 陈柏亨

亨玖洋酒企业有限公司 刘祥秀

陈忠良冷饮调制工作室 邓丽萍

狮城咖啡公司 李庆祥

凯庆股份有限公司 杨彦彬

金成咖啡、餐具有限公司 曾木盛

有伟有限公司 郑万吉

四川成都凯撒事业技术学校 刘卫军

杨家机器厂股份有限公司 杨朝胜

桃园成功高级工商职业学校 郑淑媛

冠荣企业社 张荣桂

铭传大学调酒社 社长施佩雯

品皇咖啡公司 张伟达

亨典洋酒国际有限公司台湾分公司

台北市调酒协会 总干事陈顺治

餐饮顾问群

曾文姿	邓丽萍	陈忠进	庄凯郎	留嘉萍	翁怡婷	陈柏亨
熊乃康	李庆祥	刘俊伸	张荣桂	高仪文	郑淑媛	陈佩伶
曾威智	陈春梅	邱建忠	王文崇	刘凤英	张增鹏	邓吉善
蔡志雄	施佩雯	刘祥秀	徐桂英	张伟达	林美玲	叶冠志
庄志斌	丁治生	简秋元	刘黎娜	宋念芸	陈顺治	周李刚

目 录

第一章 水果切雕	(1)
第一节 果雕艺术	(1)
第二节 刀具的选择	(1)
第三节 切雕及拼盘技巧	(1)
第四节 拼盘概论	(2)
第五节 果雕用具	(2)
第六节 水果分量	(2)
第七节 水果的选购要诀	(3)
第八节 基本刀法操作要领	(3)
第九节 切雕水果应注意事项	(4)
第十节 果雕实务操作	(4)
果雕课程用货表	(5)
西瓜雕法 1	(6)
西瓜雕法 2	(7)
哈密瓜雕法 1	(8)
哈密瓜雕法 2	(9)
木瓜雕法 1	(10)
木瓜雕法 2	(11)
小玉瓜雕法 1	(12)
小玉瓜雕法 2	(13)
菠萝雕法 1	(14)
菠萝雕法 2	(15)
香蕉雕法 1	(16)
香蕉雕法 2	(17)
杨桃雕法	(18)
苹果雕法 1	(19)
苹果雕法 2	(20)
香瓜雕法 1	(21)
香瓜雕法 2	(22)
橙子雕法 1	(23)
橙子雕法 2	(24)
西瓜皮刻花图样参考 1	(25)
西瓜皮刻花图样参考 2	(26)
西瓜皮刻花图样参考 3	(27)

西瓜皮刻花图样参考 4	(28)
西瓜皮刻花图样参考 5	(29)
西瓜皮刻花图样参考 6	(30)
西瓜皮刻花图样参考 7	(31)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 1	(32)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 2	(33)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 3	(34)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 4	(35)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 5	(36)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 6	(37)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 7	(38)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 8	(39)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 9	(40)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 10	(41)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 11	(42)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 12	(43)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 13	(44)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 14	(45)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 15	(46)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 16	(47)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 17	(48)
香瓜、苹果、梨刻花图样参考 18	(49)

第二章 果汁调制	(50)
第一节 果汁饮料的性质	(50)
第二节 调制果汁的方式	(50)
第三节 操作运用事项	(50)
第四节 果汁调制基本器具	(51)
第五节 果汁制作材料	(52)
第六节 糖的性质与功能	(52)
第七节 糖水的制作	(52)
第八节 果汁实务操作	(52)
芬兰果汁	(52)
冰淇淋苏打	(53)
柠檬苏打	(53)
木瓜牛奶汁	(54)
新鲜菠萝汁	(54)
特调梦露果汁	(55)
夏威夷黄昏	(55)
粉红淑女	(56)

夏日之恋——香蕉牛奶汁	(56)
特调混合果汁	(56)
葡萄柚果汁	(57)
苹果牛奶汁	(57)
银色之恋	(58)
滋养多	(58)
金汁玉叶	(59)
金色梦幻	(59)
牛奶雪泡	(59)
爱琴海果汁	(60)
特调番茄蜜果汁	(60)
混合果汁	(61)
翠绿蜜瓜汁	(61)
薄荷苏打	(62)
水果苏打	(62)
蜜雪香波	(62)
菠萝蜜果汁	(63)
紫色梦幻	(63)
旭日东升	(64)
混合果汁	(64)
鲜味柠檬汁	(65)
紫罗兰果汁	(65)
第三章 泡沫红茶调制	(67)
第一节 调制泡沫红茶的要领	(67)
第二节 红茶、绿茶	(67)
第三节 红茶、绿茶冲泡法	(67)
第四节 珍珠粉圆煮法	(67)
第五节 摇酒器及果汁机用途	(68)
第六节 摇酒器的使用方法	(68)
第七节 摇晃中易失败的原因	(68)
第八节 制作泡沫红茶的基本器具	(68)
第九节 泡沫红茶食品材料	(68)
第十节 泡沫红茶实务操作	(69)
珍珠奶茶	(69)
胚芽奶茶	(70)
泡沫红茶	(70)
金香奶茶	(71)
蜜桃香茶	(71)
珍珠绿茶	(72)

绿仙子(薄荷)	(72)
柠檬红茶	(72)
花生奶茶	(73)
杏仁奶茶	(73)
石榴红茶	(74)
鸡蛋果绿茶	(74)
芝麻奶茶	(75)
银河冰点	(75)
醉美人	(76)
乌梅蜜茶	(76)
蛋蜜汁	(76)
东方佳人	(77)
绿之媚	(77)
蓝色天空	(78)
椰香奶茶	(78)
冰点	(79)
皇室奶茶	(79)
芋头沙奶茶	(79)
蜜梨绿茶	(80)
草莓奶茶	(80)
绿豆沙奶茶	(81)
梦醒时分	(81)
黄昏之恋	(81)
青草初恋	(82)
附录:玻璃杯具的采用选择	(83)
泡沫红茶雪克杯容量比对表	(83)
制作泡沫红茶所用器具、原物料明细表	(84)
饮料杯数用量及营收预估	(85)
泡沫饮品口味特色介绍表	(85)
泡沫红茶(中英)茶品对照	(86)
茶品销售建议售价表1	(87)
茶品销售建议售价表2	(88)
茶品销售建议售价表3	(89)
茶品销售台湾价格参考表	(90)
茶品销售香港价格参考表	(91)

第四章 咖啡的种类	(92)
第一节 认识咖啡	(92)
第二节 咖啡调制方法	(92)
第三节 咖啡调制基本器具	(93)

第四节	咖啡食品	(93)
第五节	塞风的认识与介绍	(94)
第六节	咖啡器具保养说明	(94)
第七节	咖啡烘焙过程	(94)
第八节	咖啡研磨分量	(95)
第九节	研磨机示意图及简易故障排除	(96)
第十节	咖啡特性及品种	(98)
第十一节	选择咖啡豆的要诀	(99)
第十二节	如何品尝咖啡	(100)
第十三节	蒸馏式(塞风)咖啡的蒸煮与操作	(100)
第十四节	蒸馏式(塞风)咖啡煮法	(101)
第十五节	练习水滴式水量操作运用法	(102)
第十六节	水滴式冲调法	(102)
第十七节	冲调冰咖啡的几点要领	(103)
第十八节	冲调冰咖啡的选择	(103)
第十九节	混合咖啡的调配	(104)
第二十节	混合咖啡的调配改良	(104)
第二十一节	咖啡饮用礼仪	(105)
第二十二节	喝咖啡的标准时间	(105)
第二十三节	咖啡对人体的助益	(105)
第二十四节	咖啡对人体的影响	(106)
第二十五节	咖啡蒸煮火候时间表	(106)
第二十六节	咖啡实务操作	(107)
	阿华田浮罗多	(107)
	巧克力浮罗多	(107)
	佳人冰咖啡	(108)
	佛罗里达冰咖啡	(108)
	椰乳冰咖啡	(109)
	瑞士冰咖啡	(109)
	薄荷霜冰咖啡	(110)
	才子冰咖啡	(110)
	冰岛咖啡	(111)
	麦斯冰咖啡	(111)
	百合冰咖啡	(111)
	魔都漂浮冰咖啡	(112)
	夏威夷冰咖啡	(112)
	拉丁咖啡	(113)
	霜冰咖啡	(113)

墨西哥冰咖啡	(114)
巴黎之恋	(114)
冰淇淋咖啡(咖啡浮罗多)	(114)
蜜思梅咖啡	(115)
合家欢咖啡	(115)
蜂王咖啡	(116)
爱列斯咖啡	(116)
爪哇摩卡咖啡	(116)
罗马咖啡	(117)
贵夫人咖啡	(117)
皇家咖啡	(118)
维也纳咖啡	(118)
卡布基诺咖啡	(118)
爱尔兰卡鲁娃咖啡	(119)
爱尔兰咖啡	(119)
附录:咖啡器具、杯份介绍表	(120)
第五章 意式咖啡	(122)
第一节 何谓浓缩咖啡	(122)
第二节 意式咖啡制作要领	(122)
第三节 机器操作与结构认识	(122)
第四节 如何运用蒸气管制作奶泡	(123)
第五节 手拉式奶泡壶	(124)
第六节 热饮的操作	(124)
第七节 检查与保养	(125)
第八节 摩卡壶操作与蒸煮特色	(126)
第九节 意大利咖啡研磨机	(127)
第十节 意式咖啡基本配备	(128)
第十一节 咖啡食品	(129)
第十二节 意式咖啡实务操作	(129)
冰夏威夷豆咖啡	(129)
冰香草咖啡	(129)
冰蓝莓咖啡	(130)
冰榛果咖啡	(130)
冰拿铁玛基雅朵	(131)
冰蛋蜜拿铁	(131)
冰拿铁	(131)
冰欧蕾咖啡	(132)
冰忆诺拿铁	(132)

冰浓缩爱尔兰	(132)
冰焦糖炼乳咖啡	(133)
榛果咖啡 (热)	(133)
焦糖炼乳咖啡 (热)	(133)
蓝莓咖啡 (热)	(134)
蛋蜜拿铁 (热)	(134)
拿铁咖啡 (热)	(134)
卡布基诺 (热)	(135)
拿铁玛基雅朵 (热)	(135)
美式咖啡 (热)	(135)
欧雷咖啡 (热) 法式牛奶咖啡 (俗称贵夫人咖啡)	(136)
意大利浓缩 (热)	(136)
浓缩摩卡基诺 (热)	(136)
忆诺拿铁 (热)	(136)
康宝兰 (热)	(137)
摩卡基诺 (热)	(137)
玛基雅朵 (热)	(137)
冰淇淋浓缩	(137)
冰卡布基诺	(138)
香草咖啡 (热)	(138)
跳舞咖啡	(138)
附录: 意大利式咖啡机简易故障排除法	(140)
咖啡蒸煮冲调测试评分表	(143)
饮料调制稳定性测试表	(144)

第六章 水果茶、花草茶、果粒茶	(145)
第一节 茶	(145)
第二节 茶的种类	(145)
第三节 加味水果红茶 (FLAVOURED BLACK TEA)	(145)
第四节 果粒香茶 (FRUIT COCKTAIL TEA)	(146)
第五节 天然花草茶 (HERB TEA) 哈布茶、药草茶	(146)
第六节 冷热红茶、果粒茶冲泡	(147)
第七节 果茶的制作要点	(147)
第八节 果茶制作基本器具	(148)
第九节 果茶调制食品	(148)
第十节 水果茶实务操作	(149)
新鲜水果茶 (1)	(149)
新鲜水果茶 (2)	(149)
百汇水果茶	(150)
新鲜水果茶 (3)	(150)